



Menü-Inspiration

Herbst & Winter 2024

Vorspeisen

- Herbstsalat mit gebratenen Pilzen, Nüssen und karamellisiertem Ziegenfrischkäse
- Couscous-Salat mit Avocado, grünem Spargel & Granatapfel (vegan)
- Carpaccio vom Seeteufel mit Avocado, Vanilleöl und Jakobsmuschel
- Feldsalat in Kernöl-Vinaigrette, mit confierten Birnen und marinierten Kräuterseitlingen
- Rindercarpaccio mit Trüffelcrème, gehobeltem Parmesan und mariniertem Rucola
- Tatar vom Thunfisch mit Avocado, Mango und Koriander

Suppen

- Kürbiscrèmesuppe mit steierischem Öl und Gamba
- Getrüffelte Selleriesuppe mit Rote-Bete-Falafel

Hauptgänge

- Ragout vom Hirsch mit Preiselbeeren, Schupfnudeln und Rotkohl
- Geschmorte Ochsenbacke auf Trüffelrisotto mit Petersilienwurzeln
- Perlhuhn in Landschinken gebraten mit Selleriepüree und Kräuter-Gnocchi
- Trance vom Kalb mit glasierten Zwetschgen und Kartoffel-Selleriepüree
- Glasig confierter Kabeljau mit Balsamico-Linsen-Gemüse, Kartoffelschnee und Rieslingschaum
- Spinat Savarin mit Bio-Eigelb, Gnocchi in Kräutersauce und Pflücksalaten (vegetarisch)
- Graupen-Risotto mit geröstetem Kürbis und Tomatenkompott (vegan)

Dessert

- Krokanteis-Parfait mit Whiskeyschaum
- Schokoladentarte mit Beeren und Salzkaramell
- Kokos-Sorbet mit exotischem Fruchtsalat und Mangoschaum



Oder das Buffet:

Buffet „Stappens Klassiker“

- Hausgebackenes Stangenbrot mit Butter und Dip
- Vitello vom Kalb mit Kräuter-Crème-Fraîche
- Asiatischer Brokkolisalat mit Nüssen, Koriander und Sesam
- Taboulé Salat mit Tomaten-Chili-Relish und Saté-Spieß
- Gebeizter Lachs mit Sauerrahm und Kartoffelsalat
- Spinatsalat mit Pinienkernen und Ziegenkäse

- Zitronengras-Currysüppchen

- In Kräuter gebratene Maishähnchenbrust, Drillinge und Paprikagemüse
- Glasig confierter Kabeljau mit Trüffelnudeln und Kaiserschotensalat
- Gefüllte Gnocchi mit gebratenen Pilzen und Rucola

- Mousse au Chocolat mit roter Grütze
- Panna Cotta mit Mangosauce
- Herrencreme mit Valrhona-Schokolade
- Zitronencreme mit Himbeeren